

# CONEJO

## la carne del futuro



Por el Dr. Jaime Camps.  
Gerente de Productos  
Gallina Blanca Purina España.

Cuando una madre me preguntó cuál era la mejor carne para alimentar a su hijo de dos años, le contesté sin dudar: ¡La de conejo!

La respuesta sería la misma si la pregunta fuera hecha para una persona mayor, por alguien con un estómago delicado, con problemas hepáticos, que tuviera problemas cardiovasculares; sufriendo de un alto nivel de colesterol en la sangre; siguiera una dieta baja en grasa o simplemente deseara mantener su figura.

En la actualidad cuidamos más que nunca nuestra salud y nuestra alimentación. Por lo tanto, la carne de conejo interesa a todos, por ser la carne que tiene las mejores características dietéticas que buscamos. La carne de conejo es carne blanca con un elevado nivel de proteína, muy baja en grasa así como en colesterol y sodio.

A continuación se encuentra un cuadro comparativo de los valores proteínicos y grasos de las canales más comunes en España con sus respectivos pesos y el consumo Per Cápita en 1981.

Como ustedes podrán observar la carne de conejo tiene más proteínas que ninguna otra, y de mayor importancia, es la que contiene menos grasa; casi una décima parte que la del cerdo. También tiene entre 2 y 3 veces menos colesterol que todas las otras carnes y una cantidad muy pequeña en sodio.

Existen dos tipos de canales de conejos: la pesada, de 1,300 a 1,600 gramos, típica en Francia, Italia y en algunos países de Europa Central. Y la ligera, de 1,000 a 1,300 gramos, típica en España, los Estados Unidos, Inglaterra, Portugal y Brasil. Este tipo es más fácil de promocionar y vender, ya que es más tierna y tiene una proporción de grasa mucho menor.

Del total del consumo Per Cápita de carnes en España, o sea 67 kg. un 72% corresponde a cerdo y pollo, y "sólo" un 5% al conejo.

Sin embargo, la carne de conejo tiene el mayor potencial de crecimiento en el mercado. El consumo de la carne de conejo ha aumentado de 1.2 kg Per Cápita en 1970 a 3.4 en solo 10 años.

La "Calidad Dietética" es fundamental para lograr estos aumentos espectaculares.

Por esta razón, hemos resaltado esta característica de la carne de conejo, aunque la producción de conejo también tiene muchas ventajas:

- Los conejos pueden utilizar la proteína de los forrajes más eficientemente que otros animales.
- Las operaciones cunículas pueden establecerse con muy poca inversión. En muchas granjas existen locales que no han sido utilizados, los cuales pueden usarse para este propósito.
- Los conejos tienen una gran capacidad

de consumo de productos ricos en fibra, y por lo tanto, consumen productos no requeridos para el consumo humano.

- La carne de conejo proporciona un peso de la canal óptimo para el consumo familiar. En países en desarrollo puede llamarse "refrigerador biológico", porque puede mantenerse vivo hasta el momento del consumo. La carne es siempre fresca.

- Las operaciones pequeñas pueden absorber el exceso de la mano de obra, tanto en las operaciones agrícolas como en las familiares.

- El fomento de pequeñas instalaciones cunículas es fácil de promover ya que además de proporcionar alimento permite obtener un ingreso adicional cuando los conejos son vendidos a los vecinos. Las instalaciones pequeñas de ocho a 20 conejas pueden ser colocadas en el patio. Recuerde el lema de Purina que dice: "Produzca su propia carne".

- Cuando se sigue el Programa de Purina, no existe mayor riesgo de enfermedades que con otro tipo de animales. Por lo tanto, también es posible una producción de tipo industrial.

- Los conejos, junto con las aves, son los animales más prolíficos es posible obtener 64 conejos por coneja por año. El número promedio de conejitos por coneja año equivale a 60 kg. de carne en canal, lo que significa, que producen tanta como 4 ovejas. También puede decirse que solamente cuatro conejas pueden producir tanta carne como una vaca empleando mucho menos mano de obra y alimento. - Los conejos crecen muy rápido, pasan de 60 gramos al nacer, a dos kilos en 60 días. Y tres meses más tarde pueden iniciarse como reproductores. Su conversión alimenticia y ritmo de crecimiento se encuentran al mismo nivel que las aves. Su rápida reproducción da como resultado una rapidez en el mejoramiento genético.

Seguramente existen otras ventajas, pero las anteriores son suficientes para promover su producción.

Debido a la calidad dietética de su carne, el conejo es fácil de promocionar y

COMPARACION DE LOS VALORES DE PROTEINA Y DE GRASA, ESPAÑA 1981

Tipo de Canal	Peso aprox. en Kg.	% de proteína	% de grasa	Consumo anual per cápita
Tenera	150-200	14-20	8-10	5 kg.
Carne de res	200-300	15-21	12-19	6.6 kg.
Cerdo	70-80	12-16	30-38	27.4 kg.
Cordero	5-10	11-16	20-25	3.6 kg.
Pollo	1.4-1.6	12-18	9-10	21 kg.
Conejo	1.0-1.3	19-25	3.6	3.4 kg





*La forma de presentación del conejo en canal en los supermercados españoles, invita al ama de casa y consumidores en general a adquirir esta deliciosa y nutritiva carne.*

*La fotografía ilustra una de las tantas formas en que se puede preparar el conejo. En este caso es con caracoles, el cual resulta un platillo sofisticado pero de gran aceptación en la cocina española.*

*"Continúa en la página siguiente"*





*Purina proporciona la asesoría técnica sobre planes de alimentación, manejo, sanidad y construcciones. El sistema de empaque es ahora estándar en la industria.*

*"Viene de la Página anterior"*

vender en países de alto desarrollo. También es fácil de promover en países en desarrollo debido a que se necesita muy poca inversión, se emplean nutrientes no usados para el consumo humano, a su rápido desarrollo y a la idea del "refrigerador biológico".

Hace 10 años comenzamos a fomentar la industria cunícola en España y actualmente somos los líderes. Durante este tiempo hemos insistido básicamente en estos tres puntos principales:

- 1.- Producción
- 2.- Procesado
- 3.- Consumo

*Este póster fue creado para promocionar el consumo de conejo en España:*

*"CONEJO la carne que les encanta a los niños". COMA CONEJO: carne blanca, la de menos grasa, la de menos colesterol.*



Para explicar estos tres puntos, he aquí un compendio de algunas de las actividades en las que hemos participado o promovido durante los pasados diez años:

#### 1.- PRODUCCION:

– Recomendamos el uso de animales cruzados, de razas Nueva Zelanda, y California, cuando casi eran desconocidas en España y cuando el cruce de estos animales no existía.

– También promovimos, contra la opinión general, el uso de jaulas de un solo piso (flat deck).

– Tenemos excelentes relaciones e influencia con los principales fabricantes de equipos.

– Tomando en consideración el gran número de productores de pequeñas operaciones caseras, creamos un sistema para llegar hasta ellos y prestarles servicio a través de los Distribuidores Purina.

– Establecimos normas de alojamiento para utilizar edificios viejos, también como la instalación de las granjas más sofisticadas con ventilación controlada.

– Introdujimos el Plan Purina en miles de reuniones con granjeros, en Escuelas y aún en reuniones con organismos gubernamentales.

#### 2.- PROCESADO:

Un gran número de las plantas procesadoras existentes construyeron sus instalaciones siguiendo las recomendaciones de Purina.

– Creamos un sistema de empaque que hizo posible que la canal de conejo estuviera disponible y fácil de usar para ser cocinada. Este método es estándar en la industria actual.

– Muchas plantas de procesamiento fue-

ron instaladas en casetas avícolas viejas, otras fueron construidas específicamente para ese propósito y algunas fueron instaladas en plantas de procesamiento avícola en existencia.

– Existe una estrecha relación entre las plantas de procesamiento y los Distribuidores Purina, quienes en muchas ocasiones se encargan de recolectar los conejos para las plantas.

#### 3.- CONSUMO

– Publicamos un libro de recetas culinarias de conejo, que presentó diferentes ideas de cocción y presentación que estimularon el consumo.

– Purina colaboró junto con la Asociación Española de Cunicultura en el establecimiento de un concurso culinario de esta especialidad.

– Imprimimos un póster con una fotografía de una niña comiendo conejo con el lema: ¡CONEJO! la carne que –le encanta a los niños.

¡COMA CONEJO!– toda carne blanca, la de menos grasa, la de menos colesterol. Nuestro objetivo fue alcanzar un nivel máximo de las nuevas operaciones, recomendamos que los nuevos inversionistas comenzaran con un número pequeño de conejas, pero con posible crecimiento futuro y mercados para ellos.

Nuestros Distribuidores ofrecen estos artículos para respaldar nuestros objetivos:

– Planos para los edificios y proyecciones financieras.

– Entrenamiento, en reuniones, con filmas y visitas a granjas.

– Animales híbridos de buena calidad provenientes de granjas de confianza.

– Jaulas y otro tipo de equipo.